



52 gebackene Weihnachtskarten

Zutaten für etwa 35 - 40 Stück:

Für den Teig (reicht für 9 Karten):

200 g Butter oder Margarine, 500 g Honig, 250 g Zucker
1 Päckchen Lebkuchengewürz
15 g Kakao, 1 kg Mehl, 1 Päckchen Backpulver
1 Prise Salz, 2 Eier
Butter oder Margarine zum Einfetten

Zum Verzieren:

3 Eiweiß, etwa 500 g Puderzucker
verschiedene Lebensmittelfarben
bunte Süßigkeiten, Liebesperlen

Zubereitung:

Das Fett mit Honig, Zucker, Gewürz und Kakao unter Rühren erhitzen, bis der Zucker aufgelöst ist. Die Masse abkühlen lassen. Mehl, Backpulver und Salz vermischen.

Zu der Honigmasse geben und die verschlagenen Eier hinzufügen.

Alles zu einem glatten Teig verkneten.

Zugedeckt mindestens eine Stunde in den Kühlschrank stellen.

Etwa ½ cm dick ausrollen und Rechtecke (etwa 21 mal 15 cm) ausschneiden.

Auf ein gefettetes Backblech legen.

Bei 200 bis 225 °C etwa zehn bis zwölf Minuten backen.

Noch warm vom Blech lösen und auskühlen lassen.

Aus Eiweiß und Puderzucker einen dickflüssigen Guss rühren.

Mit Lebensmittelfarben verschieden färben.

Die Rechtecke damit beschriften und verzieren.

Mit weißem Zuckerguss Süßigkeiten aufkleben.

Haltbarkeit: 6 - 8 Wochen